

SPREMBERGER RUNDSCHAU

Auf Seite 16: Der **Tourismus im Seenland** ist längst ein wichtiger Wirtschaftsfaktor.

Schokolade, schmelzend und mit Salz

Naschen Nougat auf der Zunge zergehen lassen, Mandeln gut durchkauen und immer viel Wasser trinken: Das Sortiment der Schokoladen-Tafeln in Hornow im Test. *Von Annett Igel-Allzeit und Frank Hammerschmidt*

Wer seinen Lebensunterhalt als Schokoladentester verdienen will, muss in einem harten Bewerbungsmarathon mindestens 20 Schokoladen-Runden schaffen. Der Spremberger Senior Wilfried Baumert (75), die neunjährige Annelie aus Hornow, Minna, elf Jahre, aus dem Spremberger Strittmatter-Gymnasium, der junge Hornower Familienvater Steffen Schimmack (42) und Rundschau-Reporterin Annett Igel-Allzeit (50) haben sich in der Confiserie Felicitas in ganzen 27 Runden tapfer geschlagen.

Einen Korb mit mehr als 30 Schokoladentafeln bringt Goedele Matthyssen, Geschäftsführerin der Hornower Confiserie, in einen schummrigen Raum. Im Dämmerlicht sieht niemand die Kalorien, zudem bleibt die Schokolade frisch. Gläser fürs stille Wasser werden verteilt. Sechs Flaschen?

Goedele Matthyssen schmunzelt: Abwarten. Sie bricht die erste Tafel in kleine Stücke. Die kompostierbare Folie raschelt geheimnisvoll. Die Tester dürfen das erste Mal beherzt zugreifen.

Moosbeere gut in Weiß

Es beginnt cremig. Die Zunge muss den Splitter nur ganz leicht gegen den Gaumen drücken. Fast von allein schmilzt die Schokolade. Bei Körpertemperatur, das hat Kakaobutter so an sich. „Nougat, du, das ist Nougat“, murmelt Annelie. „Und genau in der richtigen Menge“, sagt Wilfried Baumert, „nicht zu viel, das ist hier ganz wichtig.“

Goedele Matthyssen bricht eine weiße Tafel. Dunkelrot lockt die Cranberry: die Moosbeere aus der Gattung der Heidelbeeren. Minna wäre die weiße Schokolade allein viel zu süß. Sie liebt es zartbitter. „Durch die Beere kommt aber etwas Säuerliches dazu“, schmeckt sie heraus.

Dass die Moosbeere auch mit Zartbitter harmoniert, will Goedele Matthyssen sofort beweisen. Der Kakao-Gehalt beläuft sich bei der dritten Tafel auf 55 Prozent. Während die Beere der weißen Tafel etwas von der Süße nimmt, unterstreicht sie den Geschmack der Zartbitterschokolade.

Kakaobohnen vom Äquator

Süß-sauer? Das erinnert Wilfried Baumert an die Pulpa. Das ist das Fruchtfleisch der Kakaobohne. „Das Fleisch schmeckt gar nicht so nach Schokolade“, sagt Goedele Matthyssen. „Sondern es ist er-



Die Tester mit Goedele Matthyssen (l.) bei Schokolade Nummer 2: Wilfried Baumert, Rundschau-Reporterin Annett Igel-Allzeit, Minna Baumert, Annelie Schimmack und Steffen Schimmack. Ganze 27 Tafeln werden sie an diesem Nachmittag probieren.

Fotos: Frank Hammerschmidt



Ute Geisler lässt Schokolade aus Hohlkörperformen fließen. Die dabei zurückbleibende Schokoladenmasse bildet auf der Innenseite der Form eine Schicht. Während konventionelle Hohlkörper aus lediglich einer Schokoladenschicht bestehen, liegen bei Felicitas wenigstens zwei Schichten übereinander. Das sorgt für ein Knacken beim Zubeißen.

Anzeige



32 Jahre
Ihr Küchenspezialist
Ein Besuch lohnt sich.

TIL MEISER KÜCHEN

Am Teling 9, CB/Gallinchen, Tel. 03 55-5 26 26 30, www.meiser-kuechen.de

frischend und löscht den Durst“, bestätigt Baumert. Der Senior war in den 70er-Jahren einige Zeit in Sao Tomé e Príncipe, dem afrikanischen Inselstaat im Golf von Guinea nahe dem Äquator. Das

Fruchtfleisch probiert hat er erst 2014 bei einem erneuten Besuch. Auch die Confiserie Felicitas arbeitet unter anderem mit Kakao aus Sao Tomé.

Goedele Matthyssen lässt es

knacken. Dunkle Schokolade mit welcher Nuss? Keine Nuss, die Mandel ist ein Kern, und der sollte erst gut gekaut werden. „Dann entwickelt sich der Geschmack der Schokolade drumherum ganz neu“, sagt Steffen Schimmack. Ein Erlebnis für ihn, denn Schokolade mag er am liebsten pur. „Mit Chili oder Paprika, das ist nichts für mich“, gesteht er.

Meerrettich geht gar nicht

Was gar nicht geht, sei Schokolade mit Meerrettich. „Wir haben es probiert. Spreewaldkoch Peter Franke hatte es neben Kräutern auf seiner Wunschliste. Aber was wir da geschmeckt haben, wollte ich keinem unserer Kunden zumuten“, sagt Goedele Matthyssen. Schokolade zum Weinen? Sie lacht. Schokolade mache doch glücklich. „Der Kakaobaum heißt lateinisch Theobroma, und die Theobromine, die in der Kakaobohne enthalten sind, haben eine ähnliche Wirkung wie die körpereigenen Endorphine, die Glückshormone. Wenn man den Zucker weglässt oder reduziert, baut Schokolade auf eine ganz gesunde Art auf.“ Sie rät Autofahrern, die noch einen längeren Weg von Hornow nach Hause haben, sich eine Schokolinsen mit 100 Prozent Kakao auf die Zunge zu legen.

Eine Überraschung ist die Salz-Karamell-Crisp-Schokolade.

Die Salzkristalle stecken nicht in jedem Eckchen, sondern sie tauchen hier und da auf und entfalten sich. Wasser trinken die Tester bald nach jeder Runde. Es neutralisiert nicht nur. Sondern es hilft auch gegen den starken Abgang der Chili-Schokolade.

Was Mildes zwischendurch?

Schokolade mit Hanf. Moment mal. Wilfried Baumert kostet vor. Die große berauschende Wirkung bleibt aus, aber die kleinen Hanfbrösel bereiten irgendwie Spaß.

Ingwer macht Schokolade zur Erfrischung, sogar in Vollmilch. Lohnt sich das Experiment mit Kardamom? „Das war der Wunsch eines sehr lieben Kunden. Aber wir bieten Kardamom bisher nur mit Zartbitter-Schokolade an“, sagt Goedele Matthyssen.

Wie Eltern ihre Kinder trainieren

Mokka in der Schokolade mögen Kinder nicht, auch Rotwein- und Schwarzbier-Schokolade sind eher für die Erwachsenen. 80 Jahre nach Erfindung der weißen Schokolade bietet Felicitas in Hornow Ruby, die rote Schokolade, an. Ohne Rote-Bete-Farbstoff, ohne Erdbeeraroma. „Diese Kakaobohnenart wird nicht schokoladenbraun beim Fermentieren“, schildert Goedele Matthyssen, „sondern sie errötet.“ Mit der Moosbeere wird sie zur Fruchtbombe. Auch dafür gibt es Liebhaber, die zur Abwechslung auch Sanddorn-Schokolade probieren müssen.

Aber macht Sanddorn Schokolade gesünder? Wirklich gesund an der Schokolade ist die Kakaobohne, der Samen in der Kakaofrucht. Den hohen Kakao-Anteil haben die dunklen Schokoladen. „Eltern sollten ihren Kindern immer mal ein Stück Zartbitter hinglegen“, rät Goedele Matthyssen. Das trainiere den Geschmack.

Nur eine Testerin hatte nach der Verkostung ein flaues Gefühl im Magen. Spreewaldgurken helfen. Nach 24 Stunden konnte sie wieder Schokolade genießen.

Statt der Spucknäpfe

Übrigens haben die Schokoladentester in Hornow das Schokoladen-Testzentrum mit kleinen, prall gefüllten Tüten verlassen. Während die Wein-Sommeliers das Zuviel an Wein geräuschvoll in Näpfe spucken, ließen die Schokoladentester ihre Schokoladenreste im Sinne der Nachhaltigkeit leise in die Tüten fallen.